

ENTREVISTA
Nona Perera

“El Hierro, como La Gomera, merece tener su silbo y Canarias merece que se reconozca”



PATRIMONIO
Arqueología, la huella aborigen

TACs a momias
guanches: yerbas,
estatus social y salud

GASTROCLUB
Come con ciencia

El pescado en la
dieta mediterránea,
de la mar al
paladar



pellagofio

EDICIÓN ESPECIAL PARA LA PROVINCIA/DLP
SEGUNDA ÉPOCA - NÚMERO 97
JUNIO DE 2021



El buque a vapor de 1912 'La Palma', atracado para obras de restauración en el muelle Sur (Tenerife).
FOTO: YURI MILLARES

Empuje a la restauración del correílo 'La Palma'

gastroclub

PESCADO EN LA DIETA MEDITERRÁNEA, DEL MAR AL PALADAR



COME CON CIENCIA
LLUÍS SERRA MAJEM

España tiene una larga tradición en el consumo de pescado, siendo uno de los países del mundo con mayor consumo de pescado y marisco. Sin embargo, durante las últimas décadas y según los acontecimientos geopolíticos y los acuerdos internacionales, ha habido una notable merma en los mares faenables y una reducción en el número de capturas, junto con una fuerte reconversión del sector pesquero con una notable disminución de la flota pesquera española.

La presión del mercado, junto con la *tendencia* a reducir los precios del pescado, ha hecho que se diversificara el tipo de producto y su origen, incrementando las especies y capturas de lugares remotos, reduciendo con ello la sostenibilidad del consumo de pescado en España. Ejemplos claros son, por ejemplo, la panga que se servía en colegios y hospitales hasta que denunciamos su dudosa calidad, o la perca del Nilo que se utiliza hasta en nuestro sancocho sustituyendo al cherne.

El consumo de pescado -en particular, el pescado azul- es un aspecto característico de la dieta mediterránea y, sobre todo, de la española. En efecto, esta dieta tiene un consumo moderado de pescado: en Grecia o Italia el consumo de pescado y marisco es de unas dos veces por semana (25-30 g/día), pero en España se acerca a los 70 g/día, de 4 a 5 veces a la semana.

Por ello, la dieta mediterránea en España es muy rica en pescado (tan solo Japón, Islandia y Corea tienen consumos superiores a los de España) y ello se traduce en una actividad pesquera y una cocina en torno a este producto, inigualable, sólo comparable en mag-

nitud (no en variedad de recetas) a la japonesa o a la de otros países asiáticos y a la nórdica. **En la población infantil y juvenil española el consumo de pescado es sensiblemente inferior al de la población adulta** y la mitad del mismo se consume en conserva. Paradójicamente, con un consumo de tan solo 15-20 g/día, una o dos veces a la semana, Canarias es una de las comunidades con menor consumo de pescado de España, consumo liderado por Galicia, Cantabria, Castilla León y País Vasco.

De acuerdo con la evidencia epidemiológica, los beneficios en relación con el consumo de pescado muestran un máximo efecto para la prevención coronaria en tres raciones a la semana, y en cuatro-cinco raciones para el accidente vascular cerebral. Por ello, el consumo medio en España se acerca a las recomendaciones, si bien la mitad de la población tiene un consumo todavía por debajo de las mismas.

El bonito, las sardinas, las anchoas y el atún son los pescados azules más populares en nuestro entorno; se suelen consumir frescos, en conserva, en semiconserva o en encurtidos (vinagre o escabeche). También el pescado blanco y el atún es frecuente verlos preservados salados o secados en la cultura mediterránea y, por ende, aquí en Canarias.

En general, **la captura de estas especies sigue métodos tradicionales y se rige por cotas y regulaciones**. Ello contribuye a lo que llamamos sostenibilidad de la pesca en la dieta mediterránea, aspecto fundamental para su supervivencia a lo largo de las generaciones. Del mismo modo, también contribuirá a la sostenibilidad el respetar los



Bocanegra al horno con papas panaderas, pescado cocinado por Juan Domínguez en el restaurante La Vieja, en La Caleta de Adeje, para el 'Atlas gastronómico de la pesca en Canarias'. | Y. MILLARES

periodos de captura. Todo esto (artes de pesca, estacionalidad) forma parte de nuestro patrimonio cultural intangible que la Unesco reconoce dentro de la dieta mediterránea.

Para respetar la estacionalidad de la pesca y permitir el consumo de bonito u otros pescados o moluscos durante todo el año, se recurre a su conservación. Esto permitió -sobre todo en el Cantábrico (Asturias, Galicia, País Vasco y Cantabria, por orden de instauración de las primeras factorías), en Andalucía y, más tarde, en Canarias- que floreciera una próspera industria embotadora de pescado que acabaría trasla-

Sólo Japón, Islandia y Corea tienen consumos de pescado superiores a los de España y ello se traduce en una actividad pesquera y una cocina en torno a este producto, inigualable

lo "La pesca artesanal de los túnidos en las Islas Canarias". En aquel encuentro de relevancia se imploró, prácticamente, por consensuar y coordinar acciones eficaces hacia una sostenibilidad de los océanos y la pesca que, ineludiblemente, atañe a Canarias. Los océanos como despensa y futuro, constituyó la base de este único congreso del mundo que vincula la gastronomía con la ciencia y el sector de la pesca.

Científicos como el noruego Vidar Helgesen o el canadiense Boris Worm difunden ideas en líneas incuestionables de la gestión de los océanos y los recursos pesqueros, algo para nada baladí, y que éstos no vayan a descalabrarse por la sobreexplotación o erróneas estrategias económicas desafortunadas y agresivas.

El especialista nórdico comentó que su país ha lanzado una ambiciosa línea estratégica oceánica que incluye áreas clave como la tecnología verde (aplicación para saber si hay que devolver al mar determinadas capturas), la digitalización, la colaboración internacional y la lucha contra la pesca ilegal. Helgesen considera que "no podemos ver los océanos aisladamente, hay que buscar fórmulas más respe-

dándose a Marruecos con la pérdida del banco del Sahara.

El aceite de oliva que se incorpora a la conserva suele ser de baja acidez y sabor no muy intenso, para que no enmascare los sabores del pescado. Sus características nutricionales y beneficios son similares a los mismos pescados frescos y, por ello, constituyen un alimento fundamental de la dieta mediterránea moderna. Es algo particularmente importante para los niños, en los que este tipo de conservas es muy aceptado; gracias a las mismas se consigue una ingesta de pescado próxima a las recomendaciones.

Por tanto, el pescado, marisco o moluscos, frescos, congelados o enlatados de mar, al menos tres veces por semana no puede faltar en nuestro paladar.

En un territorio archipelágico como el nuestro, y haciendo hincapié en el producto local y la sostenibilidad, esto tiene más vigencia que nunca.

La población mundial necesitará más alimentos, medicamentos, energía y minerales y, si se gestionan con prudencia, los océanos son fundamentales para satisfacer estas necesidades. En aquel en-

cuanto, del que extraigo estos apuntes, Boris Worm insistió en que "no se entiende el futuro de los océanos y los mares sin la implicación absoluta de las nuevas generaciones y que éstas se comprometan con él en sus diferentes parámetros, sobre todo en el de la conservación".

SOSTENIBILIDAD DE LA PESCA Y RECURSOS PESQUEROS



CHIP DE MORENA
FRANCISCO BELÍN

Cuando ha quedado atrás -y en fechas insospechadas- el gran despliegue de Madrid Fusión, nuestras islas representantes (Tenerife, Lanzarote, Gran Canaria, La Palma) volvieron a poner el empeño en el producto local ante congresistas de todo el mundo. Entre las siempre potentes vivencias de las tres jornadas, los túnidos (especialmente en el stand de Tenerife, con ponencia y ronqueo incluidos) fueron, una vez más, vistosos

protagonistas en diversas sesiones del encuentro gastronómico.

Una actividad pesquera la de estas especies en las que el archipiélago se empeñó hace dos siglos con el desarrollo de empresas de salazón y conservas. Precisamente, hace poco menos de un año y en formato online por las circunstancias que todos conocemos, otro congreso, Encuentro de los Mares, contó con una exposición de acento tinerfeño y canario con el títu-

gastroclub

RESTAURANTE HESTIA | LOS MEJORES QUESOS DEL MUNDO Y UNA COCINA VALIENTE

Y. MILLARES

Juan Santiago no aparenta la veterania profesional que atesora tras una sonrisa juvenil y su entusiasmo entre fogones. Sin embargo, es un curtido cocinero que, contento y disfrutando con el trabajo que tenía hasta hace poco en la filial española de maquinaria de hostelería Rational, “tenía muchísimas ganas de abrir mi propio restaurante”, confiesa. La casualidad quiso que encontrara el local adecuado a su proyecto “a 50 metros escasos de casa” -dice a la par que le brillan los ojos mientras se le adivina una sonrisa bajo la mascarilla-, en el barrio Guanarteme de su infancia y, desde luego, en una zona tan propicia como la playa de las Canteras.

El 25 de septiembre de 2019 abrió sus puertas el restaurante Hestia, su proyecto personal de cocina. Tan seguro estaba de lo que hacía que el alquiler lo firmó por 10 años, pero “con los miedos que tienes al principio, porque quieres que el negocio sea rentable desde el minuto uno”. La carta de platos y de vinos quería agradecer “a todos los públicos” desde su planteamiento de una cocina honesta y de producto local que no olvida su experiencia, “porque he tenido la suerte de viajar mucho y conocer mucha gastronomía y quiero que esté presente aquí”, explica.

A los seis meses, el confinamiento por la Covid-19 le obligó a cerrar, pero le hizo más fuerte. “La pandemia marcó un antes y un después, porque quiero hacer algo en lo que creo”. Cuando volvió a abrir “arriesgamos un poquito más; no nos dedicamos a *vanguardia extrema* ni mucho menos, pero sí a hacer cosas un poco más arriesgadas. Empiezas a quitarte esos miedos y dices: lo intentamos o morimos en el intento”.

A partir de ahí la carta se convirtió en una realidad más personal con el acento en más calidad y con más de sus recetas viajeras; incorporó un menú degustación y se propuso sacar al cliente de su “zona de confort” ofreciendo una carta de vinos más atrevida. Todo ello sin dejar de tener el producto canario como bandera, ni cerrar las puertas a otros productos de calidad “que quieres que te representen”, señala.

El solomillo Wellington es algo muy significativo en el bagaje de Juan Santiago. “Cuando trabajé en Escocia hice muchísimos y es algo que te diferencia”, dice. No está en la carta, pero lo ofrece a sus clientes. “Es una receta totalmente británica que hacemos con producto de aquí: incluso con pescado (utilizando lubina Aquanaria) y para la salsa de setas usamos setas silvestres de la isla”.

Eso sí, los quesos son protagonistas siempre y de modo muy personal: él los elige “y da igual el trabajo que tenga, siempre salgo a explicarlos”, insiste. Son quesos *top* de queserías de Gran Canaria, pero también de Escocia, Francia, Suiza o Italia.



Juan Santiago escoge personalmente los quesos: aquí, selección del norte de Gran Canaria, azul escocés (en la mano), alpino suizo y comté francés. | Y. MILLARES

Tras más de 15 años como asesor gastronómico de Rational, Juan Santiago sintió el gusanillo: “Me apetecía emprender”. Y lo ha hecho abriendo su propio restaurante junto a la playa de las Canteras en el barrio donde nació y creció. La pandemia se lo ha puesto difícil, pero no ha podido con su entusiasmo y su capacidad.

JUAN SANTIAGO, GASTRONOMÍA VIAJERA Y PRODUCTO LOCAL



EL PESCADO, QUE NO FALTE

En la carta o entre las sugerencias no falta el pescado de costa, ni la lubina de acuicultura Aquanaria, que también trabaja.



LUBINA AQUANARIA CON EMULSIÓN DE PIPARRA Y LIMA

El lomo limpio, cocinado a baja temperatura, terminado al horno para darle crispy a la piel, con un pilpil potente y puré de batata tradicional.



CON MARCO ÁVILA, ABIÁN ÁLVAREZ Y JOEL TRUJILLO

“Un restaurante no sólo es comida, también una experiencia y lo más importante es el servicio”, dice Juan Santiago. Este es el equipo de cocina.



‘NUESTRA’ TARTA DE QUESO

“Le damos nuestro toque con un poco de queso azul y no dejamos que cuaje del todo para que resulte más untuosa”, la describe Juan Santiago.

el reportaje

PATRIMONIO HISTÓRICO MARÍTIMO | EL ÚLTIMO DE LOS CORREÍLLOS INTERINSULARES

YURI MILLARES

El buque a vapor con máquina alternativa de triple expansión *La Palma*, construido en Middlesbrough (en el noroeste de Inglaterra), realizó sus primeras pruebas de navegación dos días antes del hundimiento del *Titanic* y llegó a Las Palmas de Gran Canaria para prestar servicio en la Compañía de Vapores Correos Interinsulares Canarios el 24 de abril de aquel 1912, realizando el 5 de mayo su primer viaje transportando 197 pasajeros hasta Santa Cruz de Tenerife.

Conocido como "el correillo", por dedicarse junto a sus gemelos *Viera* y *Clavijo* y *León* y *Castillo* al transporte de pasaje y carga, pero también del correo postal entre las islas del archipiélago canario, estuvo cerca de 65 años en servicio. Con su recordado casco negro de planchas de acero con remaches, su proa recta y su popa americana, una grave avería en las calderas convirtió sus 1.100 toneladas en candidatas al desguace en el año 1976.

Ello no ocurrió porque el empresario de Las Palmas Juergen Flick lo adquirió con la intención de convertirlo en casino flotante. La idea no prosperó y, tras diversas vicisitudes, acabó semiabandonado y varado fuera del agua en el astillero Inter Burgo del puerto de Santa Cruz de Tenerife.

Propiedad del Cabildo de Tenerife, cede los derechos para su conservación y explotación a la Fundación Canaria Correillo La Palma, creada en 2003, desde donde un grupo de voluntarios y entusiastas de la navegación (muchos de ellos profesionales del mar e, incluso, antiguos tripulantes del barco) se dedica a "promover, diseñar y dirigir la restauración, así como gestionar el buen uso del buque y dar a conocer sus valores históricos y patrimoniales como recurso cultural y turístico único en España".

Nueva botadura

Fue botado de nuevo en 2008 tras una profunda restauración del casco y su estructura iniciada en 2004, para continuar después los trabajos en el interior, ya a flote, atracado en el mismo lugar del muelle Norte donde atracaba el jet-foil. "Pero nos cogió la crisis justo en ese momento, que duró hasta casi 2018, y en todo ese período lo único que pudimos hacer fue reponer la arboladura en 2012 (coincidiendo con el centenario del buque), gracias a una subvención de Catalunya Caixa que no nos dio para completar la obra y fuimos nosotros, con el voluntariado, los que colocamos los palos", relata el presidente de la fundación, Juan Pedro Morales.

"Hasta 2018 no entró dinero de nuevo -continúa-, que fue cuando restauramos la madera de la cubierta de botes. Y cuando estamos de nuevo caminando, llega el coronavirus", se lleva las manos a la cabeza.

Atracado ahora en la primera alineación del muelle Sur (junto a los

El 'Doulos Phos' (de 1914) es el buque a vapor para pasaje más antiguo del mundo que todavía navega. Un récord que pasará al correillo 'La Palma' (de 1912) cuando finalice su restauración, que de nuevo coge impulso tras unos años de crisis que limitaron los trabajos a la labor de un puñado de voluntarios.

EMPUJE A LA RESTAURACIÓN DEL VAPOR 'LA PALMA'



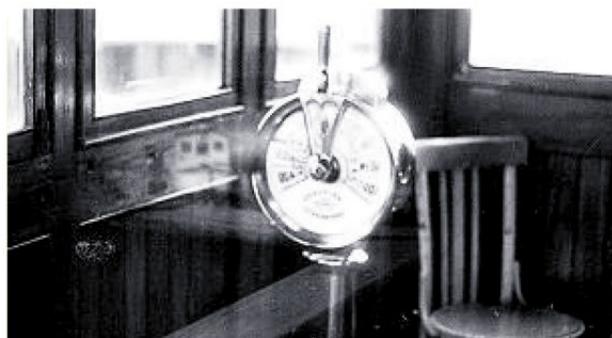
El 12 de abril de 2012 (en el muelle Norte, Tenerife), el correillo celebró su centenario estrenando su arboladura restaurada. | REPORTAJE FOTOGRÁFICO: Y. MILLARES

grandes cruceros) mientras continúan las obras de restauración, a fin de facilitar el acceso de maquinaria pesada como grúas, "el objetivo final es volver al atraque en el muelle Norte donde la antigua Estación Marítima se convertiría en un museo del mar todavía por definir del que formaríamos parte", dice.

Los vientos soplan de nuevo a favor y diversas instituciones están renovando su colaboración o sumándose a los esfuerzos: algunos cabildos (como los de Tenerife y

Fuerteventura), Puertos del Estado, la Dirección General de Patrimonio Cultural del Gobierno de Canarias, incluso la Dirección General de la Marina Mercante de España, que el 12 de abril de 2021, en el 109 cumpleaños del buque, firmó un convenio de colaboración con la fundación para la restauración y puesta en uso del correillo. "Es un auténtico lujo del patrimonio marítimo español y un tesoro senti-

Pasa a la página siguiente >>

**El telégrafo de órdenes...**

Telégrafo del puente de mando del vapor *La Palma* cuando lo adquirió el empresario Flick y lo tenía atracado en el muelle Deportivo de Las Palmas.

**...perdido para siempre**

El puente de mando del correillo fue desvalijado en algún momento de su larga estancia de 22 años varado en un astillero en Santa Cruz de Tenerife

el reportaje

PATRIMONIO HISTÓRICO MARÍTIMO | EL ÚLTIMO DE LOS CORREÍLLOS INTERINSULARES



Con su característica popa "americana", atracado en 2021 en el muelle de los cruceros.

<< Viene de la página anterior

mental para muchos canarios", dice Benito Núñez, su director general, que se desplazó a Tenerife para el acto. "Me parece un proyecto apasionante y creo que cualquier país del mundo con tradición marítima estaría encantado de disponer de una joya

como esta", ha declarado a *Pellagofio*.

"Ahora mismo veo un apoyo bastante sincero al proyecto de restauración del correílo. Y tangible: se está poniendo dinero", asegura un Juan Pedro Morales contento con este renovado impulso para concluir los trabajos, que pondrán de nuevo a navegar entre las islas al viejo vapor.

**Nuevo casco de doble fondo**

En las tripas del barco, el director técnico para la rehabilitación del correílo, José Luis Serrano, supervisa los trabajos en astillero para sustituir las viejas planchas inservibles del fondo del casco -con sus miles de remaches- y dotar al correílo de un nuevo doble fondo de acero.

**Segunda botadura en 2008**

Con su casco restaurado, el correílo 'La Palma' es remolcado al muelle Norte el 14 de junio de 2008 tras su segunda botadura. En la cubierta de la chimenea dirige la operación el presidente de la fundación Juan Pedro Morales, capitán de barco y práctico del puerto de Santa Cruz de Tenerife.

**Nueva campana de bronce**

Como otros buques de su época, tenía una campana de bronce en la proa (para comunicarse con señales acústicas desde cubierta con el puente durante la navegación) que desapareció. La fundación encargó una nueva que se colocó el día de su centenario, 12 de abril de 2012.

EL DETALLE

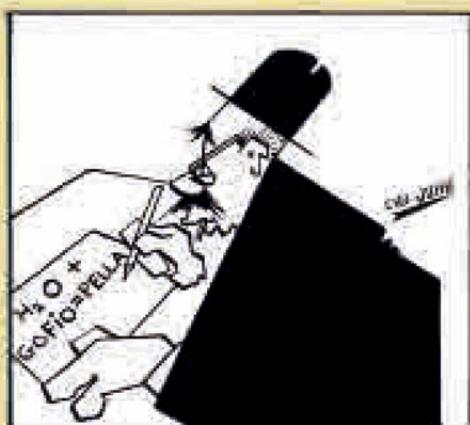
REGLAMENTO ESPECIAL PARA BUQUES HISTÓRICOS

El Ministerio de Transportes, Movilidad y Agenda Urbana, desde la Dirección General de la Marina Mercante, trabaja en la redacción de un Reglamento de Buques Históricos a la que se acogerá la Fundación Correílo La Palma para culminar los trabajos de restauración del buque. "Si aplicas la normativa actual a los barcos antiguos te los cargas, porque son tantas las modificaciones que te obliga a hacer que desvirtúan su originalidad", dice Juan Pedro Morales, presidente de la fundación.

Consultado el director general de la Marina Mercante, Benito Núñez, ha señalado a *Pellagofio* que este reglamento "ha enfrentado desde el primer momento una tarea complicada: la diversidad de buques de distintas épocas constructivas y, por lo tanto, de soluciones tecnológicas también distintas, hacía muy difícil que se pudiese establecer un único estándar técnico".

Finalmente, señala, "la opción por la que se ha optado es la de establecer planes individualizados de inspección y control y la aprobación de los proyectos de las embarcaciones para cada caso concreto".

En el caso del vapor *La Palma*, Núñez destaca, además, que "tiene un valor etnográfico muy valioso, por la función de conexión entre islas que tenían los correílos, que da testimonio de cómo la navegación ha fraguado la identidad de las islas Canarias".



pellagofio
INVESTIGA Y DIVULGA SUPLEMENTO

RECUERDA, búscanos el primer MIÉRCOLES de CADA MES



historia oral

OFICIOS DEL MUNDO RURAL | MARCHANTE EN TENERIFE

Caminando tras el caballo de su tío Pancho, empezó Florencio Rodríguez. Marchante y carnicero, anécdotas y risas salpican el relato de sus vivencias en boca de sus hijos o algún vecino que pasaba a saludar "con ropa limpia" y le encargaba ir a recoger unos cochinos a Las Mercedes y traérselos.

DESCALZO POR LOS CASERÍOS
DE ANAGA APRENDIÓ EL OFICIO

YURI MILLARES

El año en que nació Florencio Rodríguez Pérez era un tiempo en el que su tío Pancho Zafa abastecía de carne al pueblo de Tegueste, yendo por los campos sobre cabalgadura y ejerciendo de marchante para aprovisionar la carnicería que tenía en propiedad. Pronto se le unió un Florencio todavía niño que lo acompañaba a negociar la compra de animales. Iba a pie, descalzo, siguiendo los pasos del caballo sobre el que iba su tío, pero aprendió el oficio. "Tardaban dos o tres días. Imagínate traer un cochino desde Anaga a Tegueste caminando, con lluvia o lo que sea", relata su hijo Evaristo Rodríguez de León, Tito.

Encho, 14 años más viejo que su hermano Tito, se remonta más atrás cuando revive una anécdota que revela el aprendizaje del oficio de marchante bajo la tutela de su padre. "Un día le dice don Manuel, maestro de escuela, a mi padre: Mire, don Florencio, para que vea una cabrita que la quiero quitar". La respuesta que le dio fue: "Te mando al chico y él la ve". Sorprendido, el maestro interpela: "Pero si es un niño". Encho ríe y continúa. "Yo no creo que tuviera todavía 13 años. Cuando llegamos le digo ¿cuánto pide usted por la cabra?". El diálogo siguió más o menos así:

-Yo de esto no entiendo -le dice el maestro-, ¿tú qué crees? .

-No, el dueño es el que tiene siempre que pedir.



Florencio Rodríguez (izq.) con el bueyero Agustín en las cuadras (Tegueste, 1970). | ARCHIVO TITO RODRÍGUEZ

-Pues 500 pesetas.
-¿Qué va!, no pesa tanto; si no, no le saca uno dinero: 300 pesetas -contraoferta Encho.

-¿300? Qué va. Bueno, pues 400.
-Mire, vamos a dejarlo en 350 o mi padre me mata -ríe recordando.

"Cuando por la tardecita viene a dar con mi padre, le dice al maestro: «¿Qué, don Manuel, engañó al niño?» Y el maestro le contestó: «No, hoy puedo decir que el alumno engañó al maestro», sigue riendo Encho.

Entre risas también transcurrió la entrevista con un vecino cuando recordó algunas anécdotas que vivió con don Florencio. Antonio Díaz lo conocía desde niño, ya que su padre tenía un camión Dodge y le llevaba hierba seca.

"Yo iba por allí a preguntar por Tito, por ejemplo, y decía «está por ahí» y con la misma añadía: «coño, ¿por qué no vas un momento a buscarme dos cochinitos arriba a Las Mercedes?» Pues voy a por los cochinos. Había que llevar un camión pequeño Toyota que tenía hasta un sitio, seguir caminando por una vereda, amarrar los cochinos por una pata para traerlos caminando al camión, cargarlos y cuando llegabas de vuelta, también tenías que descargarlos. ¡Y tú que habías ido con la ropa limpia!", dice.

HABLAR CANARIO

OJO
VIVARACHO,
PELO LISO Y
MANO AL LIJAL

"Mi padre nos inculcó a todos los hijos ser humildes y trabajar. Te podías equivocar comprando, tanto en contra como a favor, pero la palabra iba a misa y abusar, no", dice Tito, hijo del marchante Florencio Rodríguez (1926-2010).

Al negociar la compra de una res, normalmente al ojo, "lo que él miraba era que el animal estuviese bien alimentado y tenía una técnica: le agarraba el **lijal**". Él me llevaba desde pequeño con él porque yo era muy preciso en el peso. Como niño me iba probando. Después lo pesábamos en el antiguo matadero y no me descarrilaba, kilo más o kilo menos".

"Si está flaco el animal no tiene el mismo valor, pero no por el peso, sino por la calidad de la carne", dice su hermano Encho (por Florencio, como su padre), que detalla más lo que hay que mirar al comprar una res. "Primero se ve si está sano: si tiene el ojo vivaracho y no triste, el pelo liso. Y para saber si está gordo o no, que está bien cuidado aparte de lo que se ve, te aseguras cogiendo debajo del muslo en el lijal y si hay agarre, pesa".

lijal. Así llamaba el marchante Florencio Rodríguez a la inglete del animal. En Canarias también se emplea el vocablo *verija*. El *Diccionario histórico del español de Canarias* dice: "verija, berija. f. Inglete".

EL PALILLO COMO ARMA DE
DISUASIÓN MASIVALA MÁQUINA CHINA
JUAN JOSÉ JIMÉNEZ

Las ferias de ganado de antier eran un compendio de bolsa de valores, cita dominical donde lucir el mejor ajuar de las gavetas, lugar de encuentro, ágora de grandes verdades y no menos grandes mentiras, y sobre todo, una cosa muy, pero que muy seria. Por lo menos hasta la raya del mediodía. Era un mundo en el que había

cuatro clases de personas: las que llevaban palillo en la boca y las que no, las que tenían animales y las que no.

Los primeros de los dos grupos eran los marchantes. Tipos duros, negociadores natos. Un marchante se destacaba de lejos por el bulto en su bolsillo. Casi un fenómeno geológico a ambos lados del pantalón. Cash. Dinero líquido.



El bueyero, su vaca y las hijas del marchante Florencio en la feria de ganado de Tegueste (1963). | ARCHIVO TITO RODRÍGUEZ

do. Muchas personas nunca vieron tales fajos de billetes como los que podía sacar un marchante de ganado en una feria. Era el Ibex en un tergal. Sus ojos eran capaces de analizar incluso la fisonomía interior de un toro de la tierra. Un

antecedente al posterior rayo X que alumbrara el físico alemán Wilhelm Röntgen. También discernía mirando de soslayo cada falla de la mecánica (ósea y muscular) de un ejemplar, ya fuera bovino, ovino o caprino.

El ganadero no solía llevar palillo, pero sí animales, dado que el palillo siempre ejerció de arma de disuasión masiva. Desde días antes de la feria le montaba a sus animales las mejores camas de pinocha para no enredarles la permanente y el día de autos, desde muy temprano, lo acicalaba, como al resto de la familia, para presentarse vestidos de domingo.

Hoy, el isleño visita las ferias con curiosidad zoológica, dándose hasta casos de confusión entre lo que es una ubre bien puesta y lo que es una criadilla sobrecargada de testosterona.

patrimonio

ARQUEOLOGÍA | LA HUELLA ABORIGEN

El Museo Arqueológico de Tenerife realiza TACs a unas 25 momias guanches para conocer el proceso de momificación y conocer su edad, estado de nutrición, patologías...

TACs A MOMIAS GUANCHES QUE INDICAN EL USO DE YERBAS, ESTATUS SOCIAL Y SALUD

YURI MILLARES

El avance en los TACs que se realizan a pacientes para detectar, entre otras enfermedades, tumores o patologías óseas, ha permitido al Instituto Canario de Bioantropología y al Museo Arqueológico de Tenerife (dependientes del Organismo Autónomo de Museos y Centros del Cabildo de Tenerife) aplicar esta tecnología a las momias guanches de su colección. La mayor parte de ellas están datadas entre los siglos VIII al XIII.

"Hay algunas anteriores, pero en ningún caso previas al s. III de la Era Cristiana", precisa su director, Conrado Rodríguez-Maffiotte. "Entre el año pasado y éste hemos hecho la tomografía axial computerizada a 25 individuos (yo creo que somos la institución del mundo que más TACs de momias ha hecho hasta ahora). A cortes de un milímetro apenas tardamos 30 segundos, tienen una gran resolución y, además, permiten hacer la reconstrucción 3D", explica.

Se trata de un proyecto Interreg en el que participan Museos de Tenerife, el Grupo Hospiten y la ULPGC, que colaboran en un programa sobre paleoimagen de las momias guanches en el que se usa la última tecnología en imagen médica como parte del plan de trabajo. Además del propio Rodríguez-Maffiotte, dirigen el mismo los profesores de la ULPGC Manuel Maynar Moliner y Juan Ruiz Alzola.

Momias reconstruidas

"Todo esto es muy interesante desde el punto de vista antropológico y anatómico", destaca, pero además aporta información "para comprobar el estado de conservación y si ha habido un proceso de manipulación de la momia. Hay que tener en cuenta que la mayoría de ellas vienen de lo que era

el Gabinete Científico de Santa Cruz de Tenerife de finales del s. XIX, que luego pasaron al Museo Municipal".

En aquel tiempo, señala, "lo que prevalecía era que se viera la integridad del espécimen y lo que se hacía era reconstruir las momias: les ponían huesos de otros cuerpos o pieles que no le pertenecían. Los TACs nos ayudan a detectar todo esto y si se le han puesto tornillos y hasta estacas y

Entre las yerbas para la momificación se ha descubierto el uso de una con propiedades antisépticas contra la putrefacción: la 'Neckera intermedia'

alambres para mantener la integridad y que no se desmoronara la momia".

Otra cosa interesante es que permite ver si hay sustancias como piedra pómez, acículas de pino o yerbas utili-



Visión del sistema esquelético del torso de una momia en la que el TAC ha suprimido el tejido cutáneo. | MUNA



Momia guanche vendida al Museo de La Plata (Argentina) en el s. XIX y devuelta a Tenerife en 2003. | MUNA

zadas durante el proceso de momificación, de las que seña- la una descubierta recientemente, "un musgo con propiedades antisépticas para que matara los microbios que producen la putrefacción: la *Neckera intermedia*".

Élites sociales y salud

Estos TACs, al permitir una mejor definición de cómo se realizó cada momificación, indican hasta el estatus social del individuo. "Te permite ver el número de capas de piel que envuelve el fardo: a más capas de piel, mayor era el rango del individuo en la sociedad", dice.

Las momias antropogénicas, "salvo en la cultura chinchorro de Chile en que se momificaba toda la población -detalla el director del Museo Arqueológico de Tenerife-, siempre han pertenecido a las élites. Están reflejando a una parte muy beneficiada de la sociedad desde el punto de vista económico, que se traduce en un estado nutricional determinado y una buena salud en general. Pero sólo representa a menos del 5% de la población aborigen".

MENCEYATOS

ESPERANZA DE VIDA DE 20 AÑOS EN LOS MONTES DE ANAGA

Estos estudios de las momias guanches ha llevado a plantear otro proyecto "para el estudio tanto de población momificada como de población esquelética", dice Rodríguez-Maffiotte.

En este caso se analizan y comparan los datos de las nueve comarcas aborígenes en que se distribuía Tenerife (los menceyatos) y a distintas altitudes (costa, medianías hasta los 700-800 metros y montaña).

"Hay un menceyato que es espectacular, Anaga. En la costa tenían una esperanza de vida muy alta para esa época, 32-33 años; en medianías bajaba hasta los 25-27 años y en montaña no llegaban a los 20 años", destaca.

En el de Tegueste, en cambio, "su estatus es el mejor en Tenerife antes de la conquista, su esperanza de vida era de 36 años (altísima comparada con Europa, que antes de la primera guerra mundial era inferior a los 50 años)".

cita con Canarias

YURI MILLARES

Doctora en Prehistoria y arqueóloga con un amplio bagaje de excavaciones en Canarias y de investigación en el norte de África sobre el origen de las primeras poblaciones del archipiélago, María Antonia (Nona) Perera Betancor, sin embargo, señala que cuando piensa en patrimonio "piensa en todo", especialmente en el bagaje cultural de cada persona actual. Como directora general de Patrimonio Cultural del Gobierno de Canarias tiene muchas y variadas tareas que abordar y gestionar. *Pellagofio* le ha preguntado sólo por algunas de ellas.

– **La montaña de Tindaya, finalmente, va a estar protegida en su integridad. Después de tantos años de lucha por ello, ¿pensabas que llegarías a verlo?**

– Lo que siempre pensé es que nunca vería la obra de Chillida en Tindaya. Lo que me cuestionaba era si sería un logro del movimiento ecologista o una incapacidad de la gestión política y administrativa que desde el primer momento hacía aguas.

– **Tindaya ya era BIC. ¿En qué situación se encontraba la montaña en el momento de anunciar [en mayo] la incoación del expediente que amplía su delimitación a toda la montaña?**

– Ha cambiado desde el punto de vista administrativo, porque las agresiones a Tindaya siguen hasta el día

NONA PERERA

DIRECTORA GENERAL DE PATRIMONIO CULTURAL

“EL HIERRO, COMO LA GOMERA, MERECE TENER SU SILBO Y CANARIAS MERECE QUE SE RECONOZCA”

de hoy. Si bien hay carteles que indican que es una montaña protegida y que no está permitida la subida, todos los días suben bastantes personas y animales. Lo que ha cambiado es que, hasta que se incoó de nuevo, estaba declarada Bien de Interés Cultural sólo una parte, creando una realidad administrativa ficticia que no existe en la realidad y ahora está protegida en su totalidad. Porque, con independencia de los yacimientos y de los bienes patrimoniales que hay en la base y en sus alrededores, lo

que motiva que la población aborigen sacralizara este espacio son las condiciones naturales: que sea de traquita blanca, que brille bajo los rayos del sol, que esté rodeada de un llano. Ahí la sacralidad se organiza de forma vertical y de forma horizontal.

– **Menos conocido es nuestro patrimonio histórico marítimo, pero tenemos toda una joya en el correfllo 'La Palma', el buque a vapor más antiguo que se conserva en España y de los pocos en el mundo. ¿Lo veremos volver a navegar los que ya pintamos canas?**

– Yo diría que sí.

– **Son ya muchos años los que su rehabilitación ha estado parada o ralentizada mientras se sucedían las últimas crisis.**

– Ha habido muchas excusas para no acometer la obra, aprovechamos cualquier circunstancia para decir "ahora no se puede". Y ahora sí es una buena noticia que el Cicop [Centro Internacional para la Conservación del Patrimonio] colabore en la restauración de la maquinaria; también que pueda surgir otro proyecto europeo y lo ideal sería que, con este buque de 1912 en buen estado, se pueda tener un espacio cultural en movimiento.

– **¿Qué es lo más urgente en la agenda de la directora general de Patrimonio Cultural de Canarias?**

– Que el Gobierno tome conciencia de que el patrimonio es una cuestión estructural, no basta con dedicar una parcela de su tiempo y de su espacio político al patrimonio, sino que englobe todo. Introducir esa idea es, para mí, fundamental, porque así dejamos de pelearnos por el 1,5 % Cultural y podemos trabajar a todos los niveles, con las universidades, con los museos, con las zonas arqueológicas, con restauración, con talleres de formación. Con todo.

– **El Silbo Herreño sigue con una declaración de BIC que parece 'atascada' en su tramitación. Se dejó caducar, se tramita de nuevo... ¿Qué palos tiene en su rueda ese expediente?**

– Te cuento. Una empresa denunció que para que se caducara un expediente BIC era necesario denunciar la mora y el Tribunal Constitucional le dio la razón. Eso supuso que todos los expedientes BIC que llevaran más de dos años sin concluir estaban caducados. En ese momento, de los más de 130 expedientes caducados, uno estaba en trámite en el Gobierno de Canarias, el del Silbo Herreño. Por eso se tuvo que

indicar al Cabildo que era necesario iniciarlo de nuevo. Por otra parte, el silbo gomero es Patrimonio Mundial pero no es BIC porque el Cabildo de La Gomera no ha iniciado el expediente, si bien ha solicitado que lo tramite el Gobierno porque entiende que el silbo gomero está en todas las islas. Pero en El Hierro hay personas mayores que en algunos casos no han ido a la escuela ni para aprender castellano y, sin embargo, aprendieron a silbar desde que eran

“EL PATRIMONIO ES UNA CUESTIÓN ESTRUCTURAL, ENTENDERLO ASÍ HARÁ QUE NO PELEEMOS POR EL 1,5 % CULTURAL”

pequeñas. Por tanto, es una comunidad portante y silba. El Hierro merece tener su silbo declarado como BIC, la gente de Canarias merece que se reconozca el Silbo Herreño; al igual que La Gomera y Canarias merecen tener el Silbo Gomero declarado BIC. Hemos pedido celebrar reunión con el Cabildo de El Hierro, pero en el personal técnico había unas bajas y se ha retrasado. Desde que el cabildo se ponga las pilas y decida seguir con la tramitación, seguimos.

– **Terminamos: un recuerdo dulce.**

– La imagen que tengo de Eduardo Chillida cuando le explicamos el significado de Tindaya: se emocionó y dijo que renunciaba a hacer su obra de vaciado de la montaña. Incluso se le pusieron los ojos vidriosos.

La entrevista tiene continuación en pellagofio.es



OJO DE PEZ
YURI MILLARES

EMOCIONADOS POR
TINDAYA

En todas las entrevistas de esta página termino preguntando por un recuerdo dulce. Nona Perera piensa en la primera vez que Chillida, emocionado, renunció a su proyecto en Tindaya después de que le explicara su significado. "Yo también me emocioné", reconoce ella. "Era la primera vez que renunciaba, fue como ver la parte humana del artista". Después cambió de idea, volvió a renunciar...